REVUE DE VITICULTURE

A PROPOS DES HYBRIDES PRODUCTEURS

On m'a communiqué une lettre d'un viticulteur, M. C..., peu sympathique aux hybrides ; il me demande une réponse par la voie d'un journal. Je le fais avec plaisir en constatant d'abord que le manque d'enthousiasme de M. C... est justifié jusqu'à un certain point par les difficultés, presque insolubles, que rencontrent les viticulteurs pour faire choix d'un numéro destiné à remplacer, suivant leurs désirs, un viniféra donné; c'est-à-dire produisant un vin de goût très apparenté à celui du viniféra, donnant une quantité double avec moins de culture et n'ayant, autant que possible, pas besoin d'être sulfaté. J'ai reçu bien des lettres m'exprimant ces desiderata.

Ce même jour, M. R. Guillou, de la Haute-Garonne, fait, dans le *Progrès Agricole et Viticole de Montpellier*, un réquisitoire sur les méfaits des hybrides dont il se déclare ennemi, mais la manière même dont il en parle, les numéros qu'il a essayés et qu'il cite, me prouvent qu'il a très incomplètement étudié la question. En somme, ses vues se trouvent être inexactes sur la résistance aux maladies, sur la résistance au Phylloxéra, sur leur superproduction et sur la qualité des vins ; les hybrides à bon vin ne peuvent en être rendus responsables, seulement, les effets malfaisants que leur attribue M. Guillou induisent en erreur ceux qui désireraient les essayer.

Il s'est trouvé en présence des mêmes difficultés que M. C...

Il y a des dizaines de mille de pépiniéristes qui vendent des hybrides ; la question : recherche des numéros à bon vin s'est transformée en question commerciale, comme le dit M. Guillou. On vend du Gaillard 2, du G. 157, du S. 156, du 1000 et comme remarquable du 4643, du 5487 et même du 7052.

Si on consulte un prospectus contenant 200 ou 300 variétés ou plus, les descriptions de chacun des numéros sont si persuasives que l'on reste perplexe sur le choix à faire. Lisez une description de S. 1000, 2859, 4643, 5409, 5487, 6905, 7052, 8916, etc., etc., et vous en déduirez que tous ces numéros sont presque parfaits aussi bien les uns que les autres et qu'ils doivent faire le bonheur des planteurs, et cependant ils ne leur donneront que des déceptions.

On demande, avec juste raison, aux hybrides d'être résistants au Mildiou et de produire un bon vin s'apparentant le plus possible au bon goût de nos viniféras ; cela sera ou bien il faudra donner raison à leurs ennemis qui demandent leur proscription. Toute la législation actuelle tend à faire interdire la vente des vins de basse qualité ; planter des hybrides qui ne produisent que cela est un non sens qu'il faut que tous les pépiniéristes arrivent à comprendre s'ils ne veulent ruiner eux-mêmes leur industrie et la faire disparaître.

L'exigence sur la qualité doit être portée à ses extrêmes limites, en ce sens par exemple que l'on ne doit pas reconnaître un numéro comme susceptible de plantation en tous lieux parce qu'il donne un bon vin en sol à vin fin. On sait que le sol joue le rôle principal pour la qualité. Je citerai par exemple le C. 7120 qui, récolté sur les côtes du Rhône, donne un très bon vin après 3 ou 4 ans de bouteille, mais quelle différence avec celui récolté dans les plaines du Gard ou de l'Hérault !...

D'autres déceptions attendent le planteur d'hybrides trop confiant ou qui ne fait pas la différence existant entre les divers sols. Il a planté des hybrides non greffés dans un sol un peu phylloxérant ou par trop maigre et 8, 10 ou 12 ans après, il constate leur déclin ou leur vieillesse prématurée avec une production réduite au quart.

Je lisais il y a trois ou quatre mois un article de M. Coulondre dans le *Progrès Agricole et Viticole de Montpellier*, dans lequel il recommandait de ne planter que des hybrides greffés parce que 9 sur 10 n'avaient pas une résistance suffisante au Phylloxéra.

J'ai fait aussi la même constatation.

Je ne sais quel motif l'a fait changer d'avis, mais il vient de publier, tout récemment, un autre article, dans ce même journal, dans la *Revue de Viticulture* et l'*Anjou Vinicole*, par lequel il recommande de planter directs les numéros d'un hybrideur parce que, dit-il, ils sont bien résistants au Phylloxéra. Comment juger d'une résistance qui demande 12 à 20 ans d'observations ? Tous ces numéros étant jeunes, l'expérience seule de 25 années au moins peut être concluante.

La résistance des porte-greffes 1202, 41-B et Aramon-Rupestris-Ganzin est actuellement très sérieusement mise en doute ; ils sont demi-sang américain, il est douteux que la résistance de 1/4 sang soit meilleure, mais le viticulteur ordinaire est ignorant de ces faits, il vitupérera contre les hybrides dans quelques années, ce sera trop tard.

Tous les procédés sont mis en œuvre pour désorienter le viticulteur. Je lis sur un catalogue que m'envoie M. C... une liste de viniféras, 26, dont Pinots et Gamays qui ne demanderaient, d'après l'auteur, pas plus de sulfatages que les hybrides pour amener leur production à bien, soit 3 sulfatages. Or nombreux sont les viticulteurs qui ont des Gamays, des Pinots, des Pattes-d'Oie, des Durifs et qui savent qu'il leur faut de 8 à 12 sulfatages qui ne donnent pas toujours une complète garantie, malgré les arséniates et autres poisons qu'on y adjoint ; quant aux hybrides, deux au maximum leur sont toujours suffisants.

Mêmes inexactitudes pour la production.

En 1933, avec fortes gelées de —7° à —11°, les viniféras n'ont pas donné dans ma région plus de 4 à 20 hectolitres à l'hectare et les hybrides ayant supporté —11° ont encore produit 42 hectolitres, leur avantage est donc très net à ce point de vue.

Pour la qualité équivalente aux vins de viniféras de l'Isère, du Rhône, de l'Ain, de Saône-et-Loire, il faut bien reconnaître que le nombre des numéros est très réduit. M. C... peut cependant comparer les vins de Gamay Fréault et

6339, des Gamays divers avec 8365, même du Durif avec 8616 cultivés côte-à-côte et je ne doute pas qu'il donne, sans réserve, la préférence aux hybrides. J'ajouterai à ceux-là le Burdin 1646 d'un parfait goût de Gamay, S. 8239, vin corsé qui demande à vieillir, S. 8218 le premier des numéros de M. Seibel dont le raisin ait dénoté le vrai goût de Gamay et 10096, 10878, 11803, etc... Quant aux numéros déjà si connus de S. 5455, 7053, 8745, ce sont des plants destinés à produire des vins de commerce dont le goût est, pour la plupart des consommateurs, aussi agréable qué celui des vins courants du Midi dont il se vend de 20 à 30 millions d'hectolitres.

Je ne m'appesantirai pas sur les numéros à vin blanc, j'ai déjà écrit plusieurs fois que je n'en avais trouvé aucun me donnant la satisfaction d'avoir enfin découvert dans les nombreuses obtentions de M. Seibel, un plant répondant à tous les desiderata comme 8365 en rouge, qui donne un si parfait vin de table qu'il est préféré au vin de Gamay récolté sur le même sol (le sol de mes vignes n'est pas favorable il est vrai à la qualité), néanmoins 10173 fait l'admiration de viticulteurs consciencieux avec ses 13 à 14°, du Doubs à l'Indre-et-Loire où il est considéré comme supérieur au Pinot de la Loire ; 10868 donne aussi un excellent vin de café sans arrière-goût d'hybride à la seule condition de le traiter au charbon spécial (pratique autorisée) et il titre encore 12 à 13°.

Je me permets une remarque qui a son utilité pratique. On recommande souvent de vendanger les hybrides avant complète maturité, ce sont tous ceux à mauvais vins qu'il faut soumettre à cette pratique. Tous les hybrides à bon vin exigent d'être vendangés très mûrs pour avoir de la finesse et du bouquet, ils pourront alors manquer d'acidité, 100 à 400 grammes d'acide tartrique dans la cuve par hectolitre y remédieront.

Il vous semble, M. C..., que les hybrideurs ont mal orienté leurs travaux. C'est une question si compliquée que pour la discuter utilement, il faudrait, comme l'a fait M. Seibel, 50 ans d'expériences et d'hybridations diverses. Je crois que maintenant, en profitant des travaux de tous les génétistes des races animales métisées, de ceux des hybrideurs de vigne et spécialement de ceux de M. Seibel, on pourra faire mieux et arriver à créer un Pinot peut-être meilleur que le Pinot comme 8365 est meilleur que le Gamay, comme on pourra créer un Cinsault et plus facilement peut-être un Cabernet, tous résistants au Mildiou, mais ne comptez pas trop sur la résistance au Phylloxéra, les procédés d'obtention paraissent s'y opposer.

L'hybridation des viniféras entre eux, pour gagner de la précocité, ne donnerait souvent que des déboires. Le père transmet parfois la précocité, mais pas régulièrement et toujours la qualité est modifiée ; tous les viniféras sont des hybrides de plants européens ou asiatiques et les semis produisent en grande partie des plants sans valeur.

Remarques diverses sur les hybrides P. D.

La campagne contre les hybrides continue sans trêve et insidieuse. Or si l'on recherche les faits ou bases sur lesquels elle s'appuie, on n'en trouve pas ou du

moins toujours ceux mis en avant se réfèrent à des hybrides américains ou à d'anciens numéros d'hybrideurs français que personne ne cherche à défendre.

Les uns, comme M. Antoine Pradal, dans la *Viticulture Française* et M. R. Guillou dans le *Progrès Agricole et Viticole de Montpellier*, envisagent la réglementation des hybrides ou mieux, leur suppression pour améliorer la qualité des vins. Il n'est pas douteux que bien des numéros d'hybrides pourraient être supprimés avec avantage, mais il faudrait supprimer aussi dans le Midi beaucoup de viniféras comme le Grand Noir de la Calmette, le Petit Bouschet, l'Alicante Bouschet à vins très inférieurs à ceux que donnent les numéros 5455, 6339, 7053, 8745 et bien d'autres numéros meilleurs, et que dire de l'Aramon de plaine, le vrai responsable de la crise viticole ? Il faudrait même supprimer le Gamay, le Verlot, le Gros Lot, l'Enfariné, etc., qui donnent des vins de moindre qualité que S. 8365. Mais il n'est pas surprenant que M. Pradal ignore ces relations de qualités. On a, par de tendancieux articles de presse, tenté de discréditer tous les hybrides en les mettant tous au même niveau sous ce nom générique, leurs amis même y contribuent en recommandant des variétés à vin de la qualité des Grand Noir de la Calmette ou d'Alicante Bouschet : des numéros à très bon vin comme 8239, 8616, 8229, 10173, sont réputés incultivables par ces amis, parce qu'étant très vigoureux ils ne donnent, suivant eux, qu'une production insuffisante. On paraît ignorer qu'une taille appropriée peut aisément remédier à cet excès de quantité, car ils ne sont pas coulards, cependant les exemples de viniféras sont connus, le Pinot blanc ou Chardonnay qui produit, depuis des siècles, les excellents vins blancs du Mâconnais et du vin non moins bon dans le Beaujolais, ne donnerait qu'une récolte insignifiante si on lui appliquait la taille ordinaire ; que ne traite-t-on de même les numéros susnommés et les productions moyennes de 60 à 80 hectolitres seront facilement obtenues. Demander plus, c'est renoncer à la qualité et prolonger la crise viticole. Je me propose de donner des détails plus circonstanciés sur certains hybrides à vin fin comme 8365.

Le raisin ordinaire sera amélioré par l'hybridation comme l'ont été les poires, les pommes, les fraises, le blé, les pommes de terre et tous les légumes existants. Des faits le démontrent déjà, non seulement pour le vin, mais aussi pour le raisin de table, les initiés savent que si 10417 a le sérieux défaut d'être avare de ses fruits, ceux qu'il produit sont au moins égaux en qualité à ceux du chasselas et de cela on doit tirer la conclusion que la voie de l'hybridation, pour remplacement des viniféras à production onéreuse et irrégulière, est bonne.

D'autres allèguent que l'hybride P. D. est une des causes de surproduction qui est nuisible à la viticulture en général. Or, aucun hybride n'arrive à dépasser la moitié de la production de l'aramon ; ce qui est vrai, c'est que si on considère 10 années, la production moyenne de l'hybride P. D. est plus grande, son vin donne de 10 à 14° au lieu de 6° à 8°, comme les soins de culture sont moins grands, le degré hectolitre ne coûte certainement pas moitié de celui des viniféras. Donc possibilité de le vendre moins cher.

C'est ce que me paraissent avoir bien compris certains pays étrangers.

Pour redresser une situation, il ne faut pas vouloir ignorer les causes réelles

qui l'ont produite. La consommation du vin n'a pas augmenté depuis 50 ans, c'est anormal ; ce fait doit être imputé, pour une large part, à la qualité insuffisante. Les quantités ont été multipliées et la qualité abaissée en Algérie par la vente de vin de 8, 9 ou 10° quand les vignes le produisent normalement à 12 ou 14°, dans le Midi par l'aramon mouillé à la racine ou à la cuve pour produire des 5 à 8°, un peu partout par l'emploi de doses massives de sucre largement arrosées de château la pompe. Tout rentrerait rapidement dans l'ordre si l'on maintenait le minimum de degrés fixés en Algérie, en portant à 10° celui du Midi et 9° pour les autres régions, les écarts trop grands entre trop de zones incitent à nombre de fraudes, étant bien entendu que la concentration resterait autorisée concurremment avec le vinage en franchise à la cuve, et le sucrage interdit partout.

La distillation et la concentration augmentant les frais de production, les viticulteurs s'orienteraient vers les plants de qualité et pratiquement la moitié des aramons seraient peu à peu arrachés et remplacés par des variétés d'hybrides à moindre rendement, de haut degré et de belle couleur. Les frais de production étant très notablement réduits, les prix de vente pourraient être abaissés tout en laissant davantage de bénéfice aux producteurs et la consommation s'accroîtrait.

J'ai dit que certains pays avaient bien compris l'intérêt que peuvent présenter les hybrides réfractaires au Mildiou, à condition bien entendu qu'ils produisent du très bon vin, et à ce sujet je me permets d'attirer l'attention de tous les viticulteurs sur la voie pleine de menaces dans laquelle l'Office International du Vin s'est laissé engager.

Deux ordres d'idées appellent les réflexions sur cette décision de l'O. I. V. Il est de notoriété publique que le Français est jalousé dans le monde entier. Il s'impose trop par la généralité de ses qualités, il a créé trop de sciences, trop de machines nouvelles, que cependant les étrangers savent copier ; le Français est un grand créateur bien qu'il ne sache pas toujours profiter de ce qu'il découvre. On veut rabaisser le mérite des Seibel, des Couderc, des Bertille-Seyve en assimilant leurs créations aux hybrides américains, c'est ce qui résulte des discussions enregistrées dans le Bulletin de l'O. I. V., on ne parle guère que du Noah, de l'Othello, de l'Isabelle, du Clinton et autres semblables et la valeur de tous les hybrides français paraît être rabaissée au niveau de celle des américains, c'est une première satisfaction d'amour-propre donnée à l'inénarrable professeur autrichien Zweigelt que certainement M. Douarche fera retirer à la première occasion propice.

Puis il y a la concurrence sur les marchés. Je ne citerai que deux puissances dont les agissements sont bien connus, l'Allemagne et l'Italie. Elles ont toutes deux interdit les plantations d'hybrides, mais l'Allemagne doit mettre chaque année à l'étude cinq millions d'hybrides F_1, F_2 (loi du Moine Mendel), dans la conviction que l'Institut, chargé de cela, découvrira des hybrides donnant un vin parfait, de plant résistant aux maladies, puis l'Etat les répartira à tous les viticulteurs qui pourront alors réduire les prix de revient de 30 à 40 % et concurrencer ainsi les vins français.

L'Italie a aussi interdit la plantation des hybrides, mais elle fait étudier dans ses Instituts des hybrides français donnant de bons vins, elle étudie notamment le 8616 avec d'autres comme 8365, pour savoir s'il pourra remplacer le Chianti. Je ne sais pas encore comment le 8616 se comporte avec l'âge, mais le vin de l'année de ce numéro, très approchant du Chianti, m'a paru meilleur que le vin de Chianti de la même année que l'on m'avait envoyé pour comparer avec les vins de divers numéros de M. Seibel.

Si les Italiens trouvent des numéros donnant des vins d'hybrides équivalents à ceux de leurs viniféras, ils les multiplieront rapidement et les feront planter sous un nom X pour diminuer leurs frais de production afin de mieux concurrencer les vins français.

En résumé, nos concurrents commerciaux ont tout intérêt à empêcher la découverte en France d'hybrides à vin parfait en obtenant l'interdiction d'en planter parce qu'ils y voient, avec juste raison, une plus grande possibilité de concurrencer nos vins sur les marchés internationaux et ils voudraient renverser les rôles en persuadant nos dirigeants politiques de la nécessité d'abandonner les hybrides qui, selon eux, discréditent les Bourgognes. Nous croient-ils vraiment si naïfs ?

Je suis cependant de l'avis de M. R. Guillou sur un point et il y a bien des années que j'ai émis l'idée qu'il faudrait réglementer la vente des hybrides, mais pas comme le demande M. Guillou, par l'intermédiaire de l'O. I. V. ni des Offices départementaux qui ont l'ordre, au moins officieux, de ne pas s'occuper de ces indésirables, ni par aucune institution sous les ordres du gouvernement : Ecoles d'Agriculture ou Instituts Viticoles, le remède serait pire que le mal. Que le gouvernement gouverne, mais qu'il laisse les viticulteurs et les agriculteurs décider des numéros à planter ou à rejeter sous son contrôle et dans des conditions précises.

J.-F. Ravat,
Ingénieur civil des mines. Marcigny (Saône-et-Loire).

P.-S. — Dans la récente conférence qu'il a faite au Congrès de la Fédération méridionale du Commerce des vins à Lézignan-Corbières, M. Léon Douarche s'est prononcé catégoriquement pour la continuation de la plantation et de l'étude des hybrides, mais avec proscription des américains.

J.-F. R...

L'EMPLOI DES HUILES MINERALES DANS LA LUTTE CONTRE LES PARASITES VEGETAUX

L'emploi des huiles minérales a rencontré une ferveur croissante au cours des dernières années, à mesure que les compagnies pétrolifères ont mis à la disposition des agriculteurs des huiles très pures, ne renfermant pratiquement plus trace de produits saponifiables, de produits caustiques pour les tissus végétaux.

Les huiles appliquées sur les végétaux pénètrent en effet à l'intérieur même

des tissus, mais cette pénétration paraît être sans inconvénient pour la plante lorsqu'il s'agit d'huiles très pures.

De telles huiles, appliquées sur les feuilles d'Orangers, traversent la couche cireuse ou cuticule qui protège l'épiderme de la feuille, puis elles s'insinuent, sous forme de lames infiniment minces, dans l'épaisseur des membranes pectiques, entre les cellules vivantes, qui ne paraissent pas être affectées et restent bien vivantes.

L'huile fixée dans les feuilles est éliminée en quelque sorte lorsque les feuilles tombent, au bout de quelques mois.

De même, les huiles appliquées sur les rameaux ou les tiges pénètrent entre les cellules vivantes de l'écorce. S'il s'agit d'huiles très pures, de viscosité convenable, cette pénétration n'affecte que le tiers extérieur de l'épaisseur de l'écorce, et comme, sur la plupart des arbres, cette partie extérieure de l'écorce s'exfolie régulièrement, l'huile est éliminée.

Qu'il s'agisse des feuilles, dans le cas d'arbres à feuilles persistantes, ou qu'il s'agisse seulement des tiges, les traitements effectués avec des huiles pures, de viscosité convenable et convenablement émulsionnées, n'ont ni action directe défavorable, ni action cumulatrice à la longue, puisque toute l'huile fixée par les tissus est éliminée, soit par la chute des feuilles, soit par l'exfoliation de l'écorce périphérique.

Il en va tout autrement des huiles impures ou mal émulsionnées, qui, pénétrant l'écorce sur toute son épaisseur, peuvent atteindre, entre le bois et l'écorce, la région extrêmement susceptible du « cambium » et causer de graves brûlures.

Du point de vue horticole, les qualités à considérer pour une huile minérale sont, d'après le Dr Ralph Smith, de l'Université de Californie :

1° *Pureté.* — Une huile parfaitement raffinée et purifiée ne doit pas contenir de produits capables de se combiner avec l'acide sulfurique.

Pour s'en assurer, on fait l'essai de « sulfonisation », qui consiste simplement à agiter dans un tube l'huile à essayer en présence d'acide sulfurique. Si l'huile contient des produits capables de se combiner à l'acide sulfurique, il se forme au fond du tube une boue dont l'épaisseur permet d'apprécier le degré d'impureté.

Pour être employée sur le feuillage des noyers ou des pommiers en mélange avec les produits insecticides, l'huile doit être soigneusement purifiée. En Californie, sur les orangers, les huiles employées ont une pureté de 85 à 100 %, c'est-à-dire qu'elles ne doivent pas contenir plus de 15 % de produits capables de se dissoudre dans l'acide sulfurique.

Pour les traitements d'hiver, il n'est pas nécessaire d'exiger une aussi grande pureté.

Chacun connaît l'odeur particulière du pétrole et sa propriété de « fumer » dans les lampes. Cette odeur et cette formation de noir de fumée tiennent à la présence des « impuretés » que l'on appelle hydrocarbures non saturés ou aromatiques.

La purification des pétroles ou des huiles élimine ces impuretés, grâce à un traitement par le gaz sulfureux ou par l'acide sulfurique qui les précipite sous forme de boue. L'huile purifiée qui surnage est décantée, neutralisée par une lessive alcaline, puis lavée à l'eau.

2° *Densité.* — L'huile telle qu'elle sort des puits à pétrole est envoyée dans des alambics et chauffée progressivement. Aux basses températures l'essence, distillée d'abord, est utilisée comme combustible pour les moteurs à explosion. Aux températures plus élevées, on recueille le pétrole, puis le « gas oil » et enfin les huiles à graissage.

Ce sont ces huiles qui peuvent être utilisées à la préparation d'émulsions destinées à traiter les arbres fruitiers : ces huiles peuvent être classées en huiles légères, moyennes et lourdes d'après leur volatilité, c'est-à-dire d'après les températures auxquelles elles distillent et aussi d'après leur viscosité.

Plus une huile est volatile, plus elle est efficace pour détruire les cochenilles et les œufs d'insectes, mais plus elle risque de causer des brûlures sur les arbres.

3° *Viscosité.* — Plus une huile est légère, plus elle coule rapidement à travers un orifice étroit. Aux Etats-Unis, on mesure la viscosité d'après le nombre de secondes qu'emploient 60 cc. d'huile, à la température de 100° F., pour s'écouler à travers l'étroit orifice du viscomètre universel Saybolt.

Cette viscosité varie de 50 à 60 secondes pour les pétroles ou huiles légères, de 70 à 80 pour les huiles moyennes, de 100 à 110 pour les huiles lourdes et atteint 300 pour les huiles employées aux usages médicinaux et dites « russian oil » (huiles de vaseline ou huiles de paraffine).

4° *Emulsion.* — Chacun sait que les huiles minérales ne se mélangent ni à l'eau, ni aux bouillies bordelaises ou aux bouillies arsenicales. Il est cependant facile de rendre une huile émulsionnable, c'est-à-dire de lui donner la faculté de se mélanger intimement à l'eau ou aux bouillies. Il suffit de lui incorporer un peu d'huile de ricin, qui a été préalablement traitée par l'acide sulfurique.

J. Dufrenoy.

ACTUALITÉS

Nécrologie (P. V.). — Encore le Mildiou (H. A.). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1934 (H A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de la Haute-Garonne (E. Pée-Laby). — Etat du vignoble dans le Roannais à la date du 17 juin 1934 (J. T.). — La répartition du vignoble algérien. — Syndicat des vignerons de Narbonne — La question du vinage à la Confédération générale des vignerons. — Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne. — Office de propagande viticole de Barsac. — Confédération nationale des producteurs d'animaux de basse-cour. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or). — Ecole d'agriculture de Pétré (Vendée). — Bibliographie.

Nécrologie. — A. Prunet (1858-1933), par G. Nicolas, professeur à la Faculté des Sciences de Toulouse. — Dans une plaquette de 15 pages, extraite de la Revue de Pathologie végétale, M. G. Nicolas vient de rendre hommage à son prédécesseur dans la chaire de Botanique agricole à la Faculté de Toulouse et à la direction de l'important Institut agricole annexé à cette chaire et créé et organisé par Prunet, dont nos lecteurs ont connu et apprécié les travaux publiés dans notre Revue sur le Black-Rot et son évolution, maladie dont Prunet fut un des meilleurs observateurs et chercheurs. M. Prunet fut un des botanistes émérites qui, dans ce dernier demi-siècle, rendirent le plus de services dans l'étude des maladies des plantes et de la vigne et nous nous associons à l'hommage qui est rendu à la mémoire de son prédécesseur par M. G. Nicolas. — P. V.

Encore le Mildiou. — Il se confirme en Algérie et dans nos régions méridionales que le Mildiou, et surtout sa forme si dangereuse, le *Rot gris*, ou Mildiou de la grappe de fleurs, a déjà fait, et menace de faire, de graves dégâts dans le vignoble. Nous recommandons à nos lecteurs de veiller particulièrement aux traitements à multiplier, par les pulvérisations et les poudrages, en cette période de pluies orageuses, de rosées et de brouillards.

Les cours des vins, influencés par ces mauvaises nouvelles des régions grosses productrices, enregistrent une hausse générale très nette. — H. A.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1934. — Le *Journal officiel* du 14 juin a publié des chiffres qui sont publiés au tableau ci-dessous :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
1. Octobre.....	7.829.289	6.630.011	4.385.672	4.125.930	13.913.871	13.088.148
2. Novembre...	5.351.517	5.453.858	4.481.519	4.301.845	14.215.180	13.660.722
3. Décembre...	4.345.495	4.289.838	3.839.013	3.832.260	14.186.562	13.653.496
	1934	1933	1934	1933	1934	1933
4. Janvier.....	4.301.706	4.400.208	3.975.858	4.044.051	14.200.816	13.759.082
5. Février.....	3.781.750	3.555.626	3.907.622	3.597.645	14.229.060	13.720.681
6. Mars.....	3.707.755	3.690.919	3 380.361	3.411.029	14.301.331	13.626.492
7. Avril.....	3.982.219	3.710.800	4.296.933	4.140.920	13.756.652	13.327.076
8. Mai.....	3.888.666	3.720.024	4.130.400	4.178.348	13.193.109	13.126.739
Totaux.....	37.188.297	35.451.284	32.597.578	31.633.028	13.193.109	13.126.739

On y voit que les sorties, en augmentation constante chaque mois sur celles de l'année précédente depuis février, suivent la courbe normale et donnent un total de 37.200.000 hectolitres pour les huit mois de l'exercice, supérieur de près de 2 millions d'hectolitres à celui de l'exercice précédent.

La consommation taxée avec 4.130.400 hectolitres en mai reste supérieure, au total, à celle de l'an précédent : 32.600.000 hectolitres contre 31.600.000 environ, soit tout près de 1 million d'hectolitres d'excédent, ce qui est bien.

Les stocks du commerce, avec 13.200.000 hectolitres sont à peu près équivalents de ceux de fin mai 1933 ; la courbe décroissante de ces stocks est, elle aussi, normale en cette saison.

La situation du marché des vins reste favorable à la hausse à cause des nouvelles du vignoble, qui ne sont pas rassurantes. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La situation viticole n'est pas bien brillante dans le Languedoc où les sulfatages se renouvellent sans discontinuer. Ils se font en général avec des bouillies bourguignonnes.

Nous pouvons considérer 1934 comme année de grande invasion, puisque la moindre humidité matinale fait apparaître des efflorescences du cryptogame destructeur, malgré les sulfatages répétés, bien faits et une surface du sol très sèche.

Après quelques journées excessivement chaudes, brûlantes même, des orages dans la montagne et sur la mer ont brusquement rafraîchi la température par un vent du nord presque froid qui a soufflé pendant plusieurs jours à partir du

20 courant. C'est ce vent sec et cette température fraîche qui ont arrêté une nouvelle invasion cryptogamique qui se serait produite, après des rosées matinales et des brouillards qui recouvraient les vignes tous les matins, au milieu de ce mois et jusqu'au 19.

Nos populations viticoles sont dans l'anxiété, parce qu'elles se rendent compte que malgré les sulfatages, si à la période chaude et sèche que nous traversons depuis les premiers jours de mai, sauf quelques pluies orageuses au début de juin, succédaient avant la vendange des pluies et des journées humides, toutes les précautions prises et les défenses faites ne parviendraient à sauver la récolte. Et la partie qui resterait ne donnerait qu'un vin médiocre comme en 1932.

Les vignes ont poussé trop vite après un retard de près d'un mois jusqu'au 10 mai. Les pluies abondantes froides et journalières pendant tout le mois d'avril avaient préparé un terrain très favorable à la germination des maladies cryptogamiques qui se sont facilement développées sur des organes très tendres puisque, au début de ce mois, les pousses s'allongeaient d'au moins cinq centimètres par jour.

Ce qui exaspérait nos viticulteurs, c'est que, jusqu'au 20 courant, malgré les sulfatages, le sol sec et la température très élevée de la journée, de nouvelles taches « d'huile » se découvraient journellement sur les feuilles, et des grappes noircissaient ou avaient des efflorescences blanches sur les grains qui se ridaient ensuite et se ramollissaient. C'étaient les Rots qui ont bientôt fait de détruire la récolte, malgré que les grains soient déjà gros.

Avant cette invasion de Mildiou, nous avions un vignoble superbe dans tout le Midi où la floraison et la fécondation s'étaient bien effectuées malgré quelques pluies orageuses et assez fréquentes au début de juin. Ce sont d'ailleurs ces ondées suivies de coups de soleil brûlants qui ont été cause de l'invasion du Mildiou produite vers le 15 courant et suivie les jours après.

A la suite de la floraison, les grappes étaient bien développées avec des grains peu serrés, ce qui faisait espérer une bonne maturité régulière.

Voilà quelques années, où le viticulteur n'est pas heureux, parce que les dépenses d'exploitation dépassent les recettes ; aussi, nous constatons beaucoup de découragement en ce moment.

Les fumures avaient été abondantes cette année, c'est surtout ce qui a donné, avec les pluies d'avril, une végétation luxuriante. Outre le Mildiou, la Pyrale semble devoir causer aussi des ravages dans le Gard, l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales. On voit de nombreuses feuilles repliées au moyen de fils soyeux.

On parlait beaucoup plus de la Cochylis et de l'Eudémis depuis des années que de la Pyrale qui avait presque disparu. Il ne manquait plus que ce nouveau fléau aux viticulteurs méridionaux, dont un bon nombre sont ruinés. Il est vrai que depuis quelques années on néglige un peu trop les traitements d'hiver avec les produits arsenicaux ou par l'échaudage. Le clochage dans notre région n'est pas pratique. Il est bon pour les amateurs de vignes dans les jardins.

Le vent du nord qui vient de souffler a fait développer l'Oïdium dans les vignes qu'on avait négligé de soufrer soit avec le soufre en poudre, soit en sulfatant avec des bouillies dans lesquelles on a ajouté des soufres mouillables ou des produits colloïdaux.

Nous répétons que les soufres mouillables ne doivent pas dispenser de faire un bon soufrage lorsque les pousses ont 10 centimètres de longueur ou au commencement de la floraison.

Les vignes envahies actuellement par l'Oïdium ne peuvent être sauvées que par une pulvérisation sur les parties atteintes, d'une composition de 100 litres d'eau, 3 kg. de chaux et 125 gr. de permanganate de potasse. Seules, les parties touchées par le permanganate voient l'Oïdium disparaître.

Ne pas négliger, avec cette chaleur et la sécheresse de la surface du sol, de travailler les jeunes plants en les buttant fortement. Nous en avons vu dernièrement, insuffisamment travaillés, qui se desséchaient. Nous avons vu aussi, en traversant les vignes, beaucoup de jeunes greffes de l'année étouffées par les drageons ou pousses vigoureuses des Rupestris porte-greffes.

Les sulfatages répétés ne doivent pas faire négliger les autres travaux essentiels du vignoble.

C'est le moment favorable pour la destruction du chiendent qu'il ne faut pas laisser développer dans les vignes où il y a des taches. Faire arracher autour du pied des souches les aristoloches (frontemes) qui se sont vigoureusement développées dans certaines vignes, par suite des fumures et de l'humidité du sol en mai.

Si on laisse cette plante à odeur forte se développer dans le cep et en contact avec les raisins, on risque d'avoir un vin avec mauvais goût.

Le vignoble d'aujourd'hui ne laisse aucun répit au viticulteur qui avait autrefois, les mois de juillet et août disponibles pour se reposer un peu et préparer sa cave, ainsi que la vaisselle vinaire destinée à recevoir la vendange.

A la cave, il faut soufrer les fûtailles et ouiller les récipients contenant du vin, si l'on veut éviter les piqûres en raison des fortes chaleurs que nous subissons.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles tenus toutes les semaines dans les principales villes des centres viticoles continuent à être animés avec demandes d'achats plus nombreuses. Les prix de 10 fr. le degré sont dépassés pour les vins ordinaires. On arrive à 12 fr. pour les vins supérieurs.

Cette hausse est causée par la menace de maladies cryptogamiques ou de ravages d'insectes, Cochylis, Eudémis, Pyrale.

La consommation fin avril était paraît-il supérieure de 1.600.000 hectolitres à celle de 1933 et les sorties chez les propriétaires de la métropole dépassent déjà de 5 millions celles de 1933. Ce dernier chiffre provient de ce que la récolte de 1932 fut très inférieure à la moyenne, avec de mauvais vins, qui furent remplacés par les vins d'Algérie.

Cette année, la campagne des vins de la récolte 1933 de l'Afrique du Nord est virtuellement terminée. Les vins algériens sont inférieurs aux nôtres et les grandes chaleurs contrarient leur transport.

Si l'on a consommé un peu plus de vin en France cette année, c'est le bas prix qui en est un peu cause. La propagande par le corps médical aide aussi ; mais l'organisme officiel de propagande pour le vins qui a des crédits élevés à sa disposition ne fait rien de bien sensationnel ni de très pratique. Ce Comité ne trouve pas le moyen d'obtenir le prix des repas avec vin dans les grands restaurants ou hôtels des villes situées dans les centres viticoles.

Nous avons pu nous rendre compte par nous-même qu'à Sète, Marseille, Toulon, beaucoup de restaurants établissent le prix fixe des repas sans vin.

Ainsi que nous le disions dans un de nos précédents communiqués, le département de l'Hérault par les décrets du 15 juillet 1933 devait produire des vins d'un minimum de 8°5 ; mais le président de la Commission des boissons de la Chambre a obtenu, par un décret du mois de janvier dernier, que le degré soit abaissé à 8° pour les vins récoltés dans sa circonscription électorale. Un député de l'Hérault, M. Ales, a eu le courage de dénoncer la manœuvre au Conseil général et à la Chambre des députés dans sa séance du 19 courant. Le ministre de l'agriculture a dit qu'il avait agi en vertu des dérogations contenues dans la loi.

C'est seulement pour faire plaisir au président de la Commission des boissons qu'on croit plus influent que ce qu'il est dans son département où il a fui les circonscriptions viticoles pour se réfugier dans la montagne.

A l'avenir, nous demandons qu'on vote des lois sans dérogations. Les dérogations ne servent qu'aux influences politiques et aux injustices. — E. F.

Situation du vignoble de la Haute-Garonne. — C'est avec plaisir que j'essaie de répondre à votre demande de renseignements sur l'état du vignoble à cette époque de l'année. Jusqu'au mois de mai, il était difficile de se prononcer en raison de la sécheresse du sol et de la température relativement basse de l'air.

Depuis le 15 mai-20 mai, la chaleur exagérée et subite a produit un allonge-

ment extraordinaire qui a changé l'aspect du vignoble, et produit une sortie de grappes plus que normales comme nombre et d'un volume en général plus considérable.

C'est à peine si la floraison commence sur les cépages les plus hâtifs, de sorte que nous n'avons rien de précis sur les pronostics de la prochaine récolte, qui est sous la dépendance de la température et de l'état atmosphérique. La Coulure est le mal le plus cruel que nous ayons à redouter, surtout pour certains cépages qui y sont très sensibles.

Pour le moment : belle végétation qui réclame un rognage pour ainsi dire immédiat ; belle apparence comme vignes et comme sortie de grappes, qui commencent à fleurir. Dans une quinzaine, je me propose de vous tenir au courant aussi complètement que possible.

Aux informations que j'ai pu prendre dans le voisinage et dans le département de l'Aude, la situation est la même, sauf dans les parties où les pluies torrentielles ont entraîné des inondations.

Le *Jardin d'essai* que je dirige est seulement composé d'*hybrides producteurs* qui sont renouvelés comme il convient et comparés aux viniferas. Jusqu'ici, les uns et les autres sont exempts de maladies, sans traitements au cuivre et au soufre. On en signale déjà dans le Midi (Mildiou et Oïdium). Je vous signalerai dans mon prochain article tout ce qui pourra intéresser les lecteurs de la *Revue de Viticulture*, surtout après la floraison. — E. Pée-Laby, *rapporteur de la Commission d'enquête sur les Hybrides.*

Etat du vignoble dans le Roannais à la date du 17 juin 1934. — Depuis 1909, jamais la vigne n'a revêtu un pareil état de santé. Végétation exubérante, à peu près pas de maladies. Quelques très rares taches de Mildiou apparues vers le 14 juin. Légère invasion d'Oïdium qui a été combattue par des soufrages. La régression des vers ampélophages a continué comme en 1933.

Il y a lieu de noter que les fortes gelées de l'hiver dernier ont causé quelques dégâts dans le vignoble et que l'on peut estimer dans l'ensemble à 1/20 des bourgeons restés endormis. Sortie moyenne et irrégulière des raisins, lesquels ont en ce moment une très belle venue, ce qui permet d'escompter une récolte bien au-dessus de la moyenne des dix dernières années. La floraison de la vigne et des diverses plantes permet d'escompter que les vendanges auront lieu du 15 au 20 septembre.

On remarque que les foyers de Pyrale ont une tendance à disparaître. C'est ainsi que l'unanimité de ces foyers où l'on comptait encore en 1932 de 20 à 80 vers par cep, on n'en trouve plus guère qu'un ou deux tous les 10 pieds et cela *sans aucun traitement*. En revanche, on trouve la trace de ces insectes dans tout le vignoble.

Même observation en ce qui concerne la Cochylis et l'Eudémis.

Nous estimons que ce résultat est dû à la pullulation des ichneumons, irrégulièrement répartis dans le vignoble, mais en certains endroits très abondants. C'est ainsi que dans une petite parcelle où s'observait au début de la végétation une assez importante invasion de Pyrale, on pouvait remarquer courant mai de nombreux vols d'ichneumons (environ 7 à 8 au mètre carré) ; aujourd'hui, c'est ladite parcelle où l'on voit le moins de Pyrales.

Par suite de l'irrégularité dans les résultats obtenus par les traitements insecticides et du faible papillonnage, il n'a été effectué que très peu de traitements insecticides et il y a même lieu d'observer que ceux qui ont été effectués cependant dans d'*excellentes conditions* n'ont donné aucun résultat contre la Pyrale, ce qui paraît quelque peu surprenant.

La floraison touche à sa fin et paraît s'être effectuée dans les meilleures conditions.

Cours des vins toujours en baisse, 20 % depuis novembre dernier. Ventes à peu près nulles.

Une visite aux Côtes chalonnaises, où les vignes sont superbement tenues, permet d'observer les mêmes phénomènes que dans la côte roannaise. — J. T.

La répartition du vignoble algérien. — La *Revue Agricole de l'Afrique du Nord* vient de publier les renseignements suivants, que nous signalons tout particulièrement à nos lecteurs :

D'après les résultats de l'enquête statistique agricole relative à la dernière campagne, la superficie totale du vignoble algérien, y compris les vignobles de cépages à raisin de table, couvraient, en 1933, 393.500 ha., dont moins de 125.000 pour le département d'Alger, plus de 240.000 pour l'Oranie et 27.000 environ pour Constantine, les plantations de vignes à raisins de table s'étendant sur 3.883, 528 et 397 ha. respectivement dans chacun des trois départements, soit 4.803 ha. au total, y compris cinq hectares dans les territoires du Sud. La production de raisins de table peut être évaluée, bon an mal an, entre 200 et 225.000 quintaux ; les 100.000 quintaux de raisins exportés sur la Métropole provenant presque exclusivement des plantations du littoral algérien (plus de 2.000 hectares).

Syndicat des Vignerons de Narbonne. — Le Conseil d'administration du Syndicat des Vignerons de Narbonne, réuni le jeudi 7 juin 1934, a chargé son président d'adresser à MM. le président du Conseil des ministres, le ministre de l'Agriculture et Barthe, président du Groupe viticole de la Chambre des députés, le télégramme suivant :

« Syndicat Vignerons Narbonne réuni ce jour proteste avec la plus grande « énergie contre demandes tunisiennes. Estime que viticulture française blo- « quée et soumise à distillation obligatoire ne peut accepter entrée sur mar- « ché pléthorique de vins tunisiens dont statut définitif a été réglé par loi « juillet 1933. Vous demande instamment repousser demande nouvelle. — « Maillac, *président.* »

La question du vinage à la Confédération Générale des Vignerons. — La Commission chargée d'étudier la question du vinage s'est réunie le 16 mai à Narbonne. En présence des suggestions nouvelles qui ont été présentées tant en des rapports nouveaux qu'en séance, elle a décidé de poursuivre l'étude de la question.

Cependant, devant l'acuité de la crise et la nécessité de prendre avant les vendanges prochaines des mesures susceptibles d'apporter un soulagement immédiat à la situation critique des viticulteurs, elle a décidé de demander aux Pouvoirs publics :

1° L'application suivant l'esprit de l'exposé des motifs et celui de la discussion de la loi du 4 juillet 1933 du superblocage sur les viticulteurs possédant des terres venues à la culture de la vigne postérieurement à l'année 1928 ;

2° D'encouragement à l'arrachage des vignes par des précisions apportées au paragraphe C des exemptions du blocage, en précisant : 1° que l'arrachage d'une surface déterminée de vignes exonérera d'une façon permanente du blocage à condition que l'engagement de ne pas replanter soit pris pour une durée de cinq ans minimum, avec la certitude de pouvoir replanter ce délai écoulé ; 2° que la quantité exonérée du blocage soit établie en prenant pour base le rendement moyen à l'hectare de l'exploitation pendant les trois récoltes précédant l'arrachage, déduction faite d'un abattement de 10 % sur cette moyenne pour tenir compte du rendement inférieur de parcelles qui seront arrachées, mais que cette quantité de vin ainsi établie débloquera quelle que soit la production de l'année en cours ;

3° D'étudier, en accord avec les autres producteurs d'alcool, les moyens de favoriser la distillation des vins dans le but de faire disparaître les vins bloqués du marché grâce à la fourniture exclusive du vinage et du mutage par les alcools de vin et par un nouvel aménagement des articles 7 et 10 de la loi du 4 juillet 1933.

Confédération Générale des Associations viticoles de la Bourgogne. — L'assemblée générale annuelle de la Confédération générale des Associations Viticoles de la Bourgogne pour 1934 aura lieu à Tonnerre, le 29 juillet prochain.

Cette réunion ayant pour but de mettre au point certaines questions viticoles et la défense des intérêts qui s'y rattachent, sera évidemment d'une grosse importance pour les viticulteurs et groupements spécialisés dans ces questions.

Il est donc rappelé aux Associations, Syndicats et personnes désireuses d'y prendre part, de vouloir bien adresser leur demande d'adhésion à M. Lucotte, rue du Pâtis, à Tonnerre, chargé de l'organisation de cette réunion.

Office de propagande viticole de Barsac. — Les journaux annoncent la nouvelle suivante : « Barsac, patrie de vins délectables, en installant en plein cœur de Paris, rue Pierre-Charron, un office dit de « propagande viticole », réconciliera chacun avec ce vocable peu attrayant.

« Ledit office est meublé de tonneaux dont chacun porte, comme un blason, le nom de quelque vin illustre de Barsac-Sauternes. On pourra venir y déguster, sous l'égide du Syndicat viticole de la région, les crus que virent naître les coteaux girondins.

« Comment ne pas applaudir à une initiative qui sert aussi intelligemment l'un des trésors qui font notre plaisir et notre gloire : les vins de France ? »

Confédération Nationale des Producteurs d'Animaux de basse-cour. — Au cours de la réunion du Conseil d'administration du 4 mai 1934, le Bureau de la Confédération Nationale des Producteurs d'animaux de basse-cour a été renouvelé comme suit :

Président : M. A. Fould, député, ancien ministre ; vice-présidents : M. Delamarre de Monchaux, M. le professeur Voitellier, M. Nadot, M. Liandier, M. de Blois, M. le professeur Létard, M. Patricot ; secrétaire général : M. Fouquet ; secrétaire général adjoint : M. P. de Ménibus ; trésorier : M. Montero.

Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or). — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 16 au 21 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but :

1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc.).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être envoyées à l'avance au Directeur de la Station.

Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée). .. Les examens d'admission auront lieu à Fontenay-le-Comte, le jeudi 26 juillet prochain.

Des bourses sont accordées chaque année par l'Etat, les Offices de pupilles de la Nation, les départements et certaines villes.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur de l'Ecole par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

Bibliographie

Michel Adamson, par Aug. Chevalier. (Paris, Larose, éditeur, 11, rue Victor-Cousin.)

La monographie de l'œuvre et de la vie mouvementée du grand botaniste Adamson vient d'être décrite par M. A. Chevalier, professeur du Muséum d'Histoire naturelle, dans un petit livre, plein d'attrait, de 170 pages. M. A. Chevalier rend un juste hommage à celui qui fut un des précurseurs de la botanique systématique et dont le mérite, un peu ignoré dans son pays, dépasse peut-être celui de Linné ; il rappelle les œuvres et les publications de ce savant et ses divers voyages dans l'Afrique et nos diverses colonies, où, pour la première fois, il en étudia et décrivit les nombreuses plantes originaires.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 115 fr. et au dessus ; 10°, 145 fr. et au dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 185 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.400 fr. ; 2es crus, de 2.500 à 3.000. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. ; Mâconnais, 370 à 425 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 550 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 200 à 300 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. 75. Blancs de blancs, 7 fr. 50 à 9 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (25 juin 1934).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°, de 105 à 112 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 112 à 115 fr. ; Costières, 11°5 à 12°, de 120 à 135 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré ; Clairettes, 10°5 à 12°, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré ; Trois-six B. G., 470 fr. ; trois-six de marc, 460 à » fr. Eau-de-vie de marc, 450 fr.

Montpellier (26 juin). — Vins rouges 1933, de 8° à 10°, de 100 à 110 fr. ; de 10° à 11°, de 108 à 115 fr. ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit de vin à 86°, 460 à » fr. ; Marc à 86°, 435 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 430 fr.

Béziers (20 juin). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (24 juin). — Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 12° 11 fr. » à 12 fr. le degré.

Perpignan (23 juin). — Vins de 8°5 à 12°, 10 fr. » à 12 fr. » Chambre de commerce).

Carcassonne (23 juin). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. » à 12 fr. » le degré.

Narbonne (26 juin). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 132 fr. » le quintal, orges, 62 fr à 65 fr.; escourgeons, 58 fr. à 61 fr.; maïs, 69 fr. à 85 fr. »; seigle, 65 fr. » à 72 fr. »; sarrasin, 85 fr. à 101 fr.; avoines, 52 fr. » à 57 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 100 à 150 fr., du Midi, 60 à 110 fr.; de Bretagne, de 40 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 245 fr. à 315 fr.; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 222 fr. 50 à 223 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 18 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 18 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. » — Longe, de 9 fr. » à 12 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux, 130 fr.** 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, **26** fr. — **Chaux, 31 fr. — Chaux blutée,** de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie, 25 fr.** les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr.** les 100 kg. — **Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr.** en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.**

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Fraises, 350 à 800 fr. — Cerises, 300 à 700. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 1.200 à 2.200 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.000 fr. — Pommes communes, 250 à 550 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Pêches, 150 à 600 fr. — Groseilles, 150 à 250 fr. — Abricots d'Espagne, de 300 à 700 fr. — Raisins frais de Malaga, 500 à 700 fr. — Amandes vertes, 200 à 400 fr. — Melons de Nantes, 10 à 30 fr. la pièce. — Laitues, de 51 à 125 fr. le cent. — Carottes, de 120 à 250 fr. — Tomates, de 300 à 350 fr. — Choux-fleurs, 125 à 350 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Haricots verts, 250 à 400 fr. — Artichauts du Midi, 25 à 100 fr. — Epinards, 90 à 150 fr. — Asperges, 80 à 350 fr. — Radis, 20 à 60 fr. — Petits pois, 30 à 90 fr. — Fèves de Paris, 50 à 90 fr,

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A. (H.). — La récolte des vins de 1933, 13, 30. — Situation du marché des vins, sorties, stocks et consommation (chronique mensuelle). — Le mildiou, 365. — Encore le mildiou, 413.

Armagnac (Dr). — Prophylaxie, 81. — La chlorose, 111. — Encore la chlorose, 144.

Aubriot (A.). — Le vignoble de Lorraine, 122.

Audidier (L.). — Etat du vignoble landais, 385.

Berget (Adrien). — Les origines arabes du Muscat tardif, dit d'Alexandrie : le raisin de Muskat ou Mascate, 357.

Billardon (F.). — Application du froid au traitement des vins et à la conservation des raisins, 152.

Bonnet (Dr). — Situation du vignoble de la Drôme, 401.

Boutaric (Augustin) et **Piettre** (Maurice). — Sur l'emploi des agents mouillants dans la lutte contre les ennemis des cultures, 149.

Cancel (M.). — L'organisation de la production des raisins de table, 80.

Coulondre (Eric). — Nouvelle méthode pour conserver les vignes franches de pied, 136.

Demolon (A.). — Guide pour l'étude expérimentale du sol, 130. — Principes d'agronomie. II. Croissance des végétaux, 178.

Douarche (Léon). — La journée internationale du raisin, 10. — La propagande médicale et le vin, 65. — Annuaire international du vin 1934, 98. — L'organisation de la propagande internationale en faveur du raisin, 160.

Drouard (Charlotte). — Les problèmes du Blé et du Vin devant les Pouvoirs publics, 85, 101.

Dubaquié (M. J.). — Sur les éléments chimiques de la casse blanche, 53, 69, 88. — Sur la dispersion des éléments actifs dans la lutte contre les cryptogames, 389.

Dufrénoy. — L'emploi des huiles minérales dans la lutte contre les parasites des végétaux, 410.

Dupuy (A.). — La culture superficielle et continue au vignoble, 127.

Engel (René). — L'année 1933 en Bourgogne, 108. — Contribution à l'étude des mouillants utilisés en viticulture, 309. — Situation du vignoble bourguignon au début de juin, 384.

F. (E.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (dans chaque numéro de quinzaine).

Filaudeau (G.). — Projet d'élaboration d'une méthode officielle internationale d'analyse des vins, 272.

Fontanille (H.). — La distillation obligatoire, 174.

Français (Paul). — Les vins de la Savoie, 363.

Gavoty (Bernard). — La viticulture au Congrès de la défense sanitaire des végétaux, 117.

Hédin (Louis). — Observations anatomiques sur l'incision annulaire de la vigne, 293.

Héranger (Serge F.). — Protection contre les gelées blanches, au moyen des nuages artificiels, 301.

Honnet (G.). — Situation du vignoble de l'Aube, 399.

Houdayer (C.). — Essai de fumure de la vigne, 240.

Jacquemin (L.). — Etudes systématiques sur le Vin, 93.

L. (M.). — Mildiou, 398.

Largillier-Seibel. — La législation appliquée aux hybrides, 217.

Marchandeau (Paul). — Prix de cession des alcools, 96.

Marsais (P.) et **Viala** (P.). — Le court-noué, 21. — Sur la biologie du *Pumilus meduliae*, cause du court-noué parasitaire de la vigne, 277.

Mathieu (Prof. L.). — Bouteilles et vins, 160. — Qualité et coopératives de vinification, 208. — Vin légal, mais non loyal, 320.

Mathieu (L. et R.). — Problèmes pratiques sur la vinification, 256.

Méyer (André). — Sur l'emploi des agents mouillants dans la lutte contre les ennemis des cultures, 204.

N (M.). — Alphonse Lavallée, 13.

P. — Mildiou et Coulure en Algérie, 382.

P. (F.). — Pour le vin, 50.

Palazy (Antonin). — Vinification à l'alcool de vin : vinage à la cuve, 250.

Pée-Laby. — Vignoble de la Haute-Garonne, 415.

Pelegri (Gustave). — Possibilités fruitières de nos trois départements algériens, 133.

Perdoux (J. L.). — Le vignoble et le marché des vins à Bergerac, 193.

Philipponnat (Gustave). — Foire aux Vins de la Champagne, Epernay 1934, 336.

Raguenaud (U.). — Situation du vignoble charentais, 399.

Ravat (J. F.). — Les hybrides de la vigne, 236, 376. — A propos des hybrides producteurs, 405.

Ribéreau-Gayon (J.). — A propos d'un travail sur les éléments chimiques de la casse blanche, 124. — Vins blancs français et traitements au ferrocyanure, 373.

Rousseaux (Eugène). — Vinification et conservation des vins de Chablis, 172.

Salomon (René). — Situation du vignoble de Seine-et-Marne, 399.

Semichon (Lucien). — Un obstacle à l'industrie et à la consommation des jus de raisin, 142. — Unification des méthodes d'analyse des vins, 279. — Un gros succès œnologique international à Rome, 299.

Serda (J.). — La concentration des vins par congélation, 144.

Seyve (Bertille et Johannès). — Plantation d'hybrides, 77, 94.

Sordes (R.). — A propos de l'oïdium: les premiers essais entrepris pour combattre la maladie de la vigne à Suresnes, en 1849, 365.

T. (J.). — Etat viticole et vinicole du Roannais, 173, 416.

Taïroff (Basile). — Le phylloxéra et la reconstitution du vignoble en U.R.S.S., 5.

Teleki (A.). — La situation du marché vinicole en Europe Centrale, 176. — Jubilé de l'Association des Viticulteurs de la Basse-Autriche, 242.

Turrel (A.). — Situation dans le Narbonnais, 386.

V. (P.). — Les ennemis de la vigne en Algérie, 18. — Guide pour l'étude expérimentale du sol, 130. — Principes d'agronomie. II. Croissance des végétaux par A. Demolon, 178. — Nécrologie : P. Ferrouillat, 207. — Institut: Académie des Sciences, 208, 336.

Ventre (J.). — Les levures en vinification, 181, 197, 213, 229, 245, 261, 313, 325, 341.

Veresceaghin (B.). — Les ennemis de la vigne et les moyens de les combattre, 37, 60.

Viala (P.). — Congrès de la défense sanitaire des végétaux, 333.

Viala (P.) et **Marsais** (P.). — Le court-noué, 21. — Sur la biologie du *Pumilus medullae*, cause du court-noué parasitaire de la vigne, 277.

Vidal (J.-L.). — Gelées printanières du 18 mai, 335.

Vinas (J.). — Les charbons décolorants en œnologie, 165. — Mousse et agents de mouillage, 330. — Le fluosilicate de baryum, 346.

Vinet (E.). — La fumure annuelle de la vigne et l'accumulation des éléments fertilisants, d'après le diagnostic ligneux, 24.

Vivet (E.). — La protection des agrumes d'Algérie, 209.

X.... — A propos de la concentration des vins par le froid, 265.

Zacharewicz (Ed.). — Les calamités agricoles dans le Vaucluse, 402.

TABLE DES MATIERES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

ACADÉMIES, ASSOCIATIONS, SOCIÉTÉS, etc... — Vœux de la C.G.V., 16. — Syndicat des Agriculteurs de la Vienne, 18. — Académie des Sciences : élections : 208, 335. — Union nationale des syndicats agricoles, 272. — Association nationale d'Expansion économique, 272. — Confédération nationale des producteurs d'animaux de basse-cour, 304. — La session de la Société des Viticulteurs de France, 304. — Vœux du Syndicat de Narbonne, 306, 417.

BIBLIOGRAPHIE. — Les ennemis de la vigne en Algérie, par DELASSUS, LEPIGRE et PASQUIER, 18. — Les Vins de Touraine, par Ch. VAVASSEUR, 50. — Pour le vin (Félix POTIN), 50. — Manuel du Conducteur de machines agricoles, par A. GOUGIS, 66. — Annuaire international du vin 1934, 98. — Guide pour l'étude expérimentale du sol, par A. DEMOLON, 130; Principes d'agronomie : II. Croissance des végétaux, 178. — Problèmes pratiques d'œnologie, par L. et R. Mathieu, 258. — Voulez-vous être sourcier ? par A. VALETTE, 337. — Les cochenilles des arbres fruitiers, par M. POUTIERS, 337. — L'élevage en chambre, par MODIAGE D'ARCHES et Lucien DEBROUCKER, 337. — Annuaire Sylvestre de l'Agriculture, 338. — Conseils rationnels sur la vinification par G. JACQUEMIN et R. GIMEL, 338. — Les vins algériens par L. PRÉVOT, 370. — Dans les vignes, par le Dr Eylaud, 370. — Michel Adamson, par A. Chevalier, 418.

BLOCAGE, etc. — Vœux de la C.G.V., 16. — (Voir aussi LÉGISLATION.)

BOUILLIES (Voir TRAITEMENTS).

CHIMIE VINICOLE. — Sur les éléments chimiques de la casse blanche, 53, 69, 88. — A propos d'un travail sur les éléments chimiques de la casse blanche, 124. — Projet d'élaboration d'une méthode officielle internationale d'analyse des vins, 272, 279, 290, 299. — (Voir aussi ŒNOLOGIE.)

CONGRÈS, CONCOURS, EXPOSITIONS. — IIIe Congrès international technique et chimique des Industries agricoles, 17. — Concours à la Gloire du Vin, à Béziers, 48, 290. — Foire aux vins de la Champagne, 129, 336. — Fêtes du vin à Bordeaux, 162. — Jubilé de l'Association des viticulteurs de la Basse-Autriche, 242. — 14e Foire aux vins de Ribeauvillé, 242. — Le salon des vins de France, 271. — Foire d'Avignon, 272. — Congrès de la défense sanitaire des végétaux, 333. — Exposition internationale d'Horticulture, 335.— XIVe Salon de la Machine agricole, 369. — Congrès du Cinquantenaire des Syndicats agricoles, 369. — Fêtes du vin à Bordeaux, 402.

COOPÉRATIVES VINICOLES. — Qualité et Coopératives de vinification, 208.

DIVERS. — Semences de pommes de terre officiellement contrôlées sur pied, 18. — Marine nationale, 18. — Possibilités fruitières de nos trois départements algériens, 133. — La protection des agrumes d'Algérie, 209. — Excursion d'ingénieurs agricoles en Corse, 210.

ECONOMIE RURALE. — Les problèmes du Blé et du Vin devant les Pouvoirs publics, 85, 101.

ECONOMIE VITICOLE. — Situation du marché des vins, sorties, stocks et consommation (mensuellement).

ENGRAIS. — La fumure annuelle de la vigne et l'accumulation des éléments fertilisants, d'après le diagnostic ligneux, 24. — Prophylaxie, 81. — Essai de fumure de la vigne, 240.

ENSEIGNEMENT. — Leçons et applications pratiques d'œnologie, 49. — Conférences sur la France d'outre-mer et l'agriculture française, 114, 336. — Une conférence sur l'agriculture de l'Afrique du Nord, 130. — L'agriculture en Afrique tropicale, 146. — Les noces d'argent de l'I.T.P.A., 146. — Institut œnotechnique de France, 178. — Journées d'études agricoles, 258. — L'Ingénieur agronome : sa place dans la nation, 306. — Ecole de Cibeins, 336. — Ecole coloniale d'agriculture de Philippeville, 354. — Institut agricole de l'Université de Toulouse, 370. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune, 418. — Ecole de Pétré (Vendée), 418.

FRAUDES. — Répression des fraudes en ce qui concerne les cidres et poirés, 14.

HYBRIDES. — Plantations d'hybrides, 77, 94. — Dégustation de vins d'hybrides producteurs à Toulouse, 98. — La législation appliquée aux hybrides, 217. — Les hybrides de la vigne, 236, 376. — A propos des hybrides producteurs, 405.

LÉGISLATION, JURISPRUDENCE, RÉGLEMENTATION. — Décrets sur le blocage, 45. — Distillation obligatoire, 46, 95. — Composition des vins des diverses régions, 78. — Régime de l'alcool, 95. — Prix de cession des alcools, 96. — L'application du tarif douanier maximum aux vins étrangers en cas de blocage intérieur, 97. — Distillation obligatoire, 174. — Moûts concentrés: un jugement qui intéresse tous les viticulteurs, 240. — Les mesures fiscales et la viticulture, 286. — La protection des ap-

pellations d'origine du vin, 352, 367. — Blocage et distillation obligatoire. Vœu de la Société des Viticulteurs de France, 386.

MALADIES DE LA VIGNE. ACCIDENTS, etc... — Le Court-noué, 21. — La chlorose, 111. — Encore la chlorose, 144. — Sur la Biologie du *Pumilus medullae*, cause du court-noué parasitaire de la vigne, 277. — Protection contre les gelées blanches, au moyen des nuages artificiels, 301. — Gelées printanières du 18 mai, 335. — Le mildiou, 365. — A propos de l'oïdium, essais à Suresnes en 1849, 365. — Mildiou et coulure en Algérie, 382. — Mildiou, 398, 413. — (Voir aussi PRODUITS).

MATÉRIEL VITICOLE. — Les charrues Fondeur au Salon de la Machine agricole, 193. — L'outillage agricole à la Foire de Paris, 226.

NÉCROLOGIE. — Paul FERROUILLAT, 207. — Dr P. CAZENEUVE, 398. — Colonel MIREPOIX, 398. — Directeur Maurice LESAGE, 398. — FAUGERAT, 398. — A. PRUNET, 412.

ŒNOLOGIE. — Etudes systématiques sur le vin, 93. — Un obstacle à l'industrie et à la consommation des jus de raisin, 142. — La concentration des vins par congélation, 144. — Application du froid au traitement des vins et à la conservation des raisins, 152. — Bouteilles et vins, 160. — Les charbons décolorants en œnologie, 165. — Vinification et conservation des vins de Chablis, 172. — Les levures en vinification, 181, 197, 213, 229, 245, 261, 313, 325, 341. — Vinification à l'alcool de vin : vinage à la cuve, 250, 417. — A propos de la concentration des vins par le froid, 265. — Vin légal mais non loyal, 322. — Vins blancs français et traitements au ferrocyanure, 373.

PRODUITS INSECTICIDES ET FONGICIDES. — Soufres mouillables sulfatés, 112. — Sulfate de cuivre, 178. — Sur l'emploi des produits mouillants dans la lutte contre les ennemis des cultures, 149, 204. — Contribution à l'étude des mouillants utilisés en viticulture, 309. — Mousse et agents de mouillage, 330. — Le fluosilicate de baryum, 346. — Sur la dispersion des éléments actifs dans la lutte contre les cryptogames, 389. — L'emploi des huiles minérales dans la lutte contre les parasites végétaux, 410.

PROPAGANDE. — La journée internationale du raisin, 10. — Des films gratuits, 50. — La propagande médicale et le vin, 65. — A l'étranger, la propagande en faveur du vin est une des bases de la propagande pour la France, 97. — Comité général de propagande en faveur des vins de Bourgogne, 113. — L'organisation de la propagande internationale en faveur du raisin, 160. — Office de propagande viticole de Barsac, 418.

RAISINS DE TABLE. — Alphonse Lavallée, 13. — Raisins de France, 49. — L'organisation de la production, 80. — Stations uvales, 178. — La création des stations uvales, 209.

RECONSTITUTION. — Le phylloxéra et la reconstitution du vignoble en U.R.S.S., 5.

REVUE COMMERCIALE. — Cours des vins; cours des principaux produits agricoles (dans chaque numéro).

STATISTIQUES. — La récolte des vins de 1933, 13, 30. — La production des vins et les stocks à la propriété en 1933, 1932, 1931 et 1930, 32. — Evaluation de la production du raisin de table en 1933, 177. — La répartition du vignoble algérien, 417.

TRAITEMENTS. — Les ennemis de la vigne et les moyens de les combattre, 37, 60. — La Viticulture au Congrès de la Défense sanitaire des végétaux, 117. — Sur l'emploi des agents mouillants dans la lutte contre les ennemis des cultures, 149, 204.

VIGNOBLES ET VINS. — Europe centrale, 176. — Aube, 399. — Bourgogne, 108, 384. — Charentes, 398. — Dordogne, 193. — Drôme, 401. — Haute-Garonne, 415. — Landes, 385. — Languedoc (bi-hebdomadairement). — Lorraine, 122. — Narbonnais, 386. — Roannais, 173, 416. — Seine-et-Marne, 399. — Vaucluse, 402.

VITICULTURE. — L'année 1933 en Bourgogne, 108. — La ture superficielle et continue du vignoble, 57. — Nouvelle méthode pour conserver les vignes franches de pied, 136. — Observations anatomiques sur l'incision annulaire de la vigne, 293. — Les origines arabes du Muscat tardif, dit d'Alexandrie : Le raisin de Muskat ou Mascate, 357. — Les vins de la Savoie, 363.

Le Gérant : H. BURON.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.